



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

DDOCDAMA DE COMPONENTE CUDDICIU AD

I ROGRAMA DE COMI ONENTE CURRICULAR									
TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)									
X Disciplina Prática de Ensino Atividade complementar Módulo Monografia Trabalho de Graduação								I	
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)									
X OBRIGATÓRIO			ELETIVO		OPTATIVO				
DADOS DO COMPONENTE									
Código	Nome			Carga Horária Semanal		N°. de Créditos	C. H. Global	Período	
				Teórica	Prática				
HT119	Planejamento e Organização de Eventos em Empresas de Hospitalidade		30	30	03	60	6°		
Pré-re	Pré-requisitos		Co-	-Requisitos		Requisitos C.H.			
EMENTA Introdução ao estudo dos eventos; estabelecimento de relações entre os eventos e a hospitalidade; histórico dos eventos; o mercado de eventos; o profissional de eventos; tipologia dos eventos; planejamento e organização de eventos; elaboração de eventos.									
OBJETIVO (S) DO COMPONENTE									
Geral:					_				
Proporcionar aos discentes conhecimentos fundamentais relacionados ao planejamento e à organização de								io de	
aventos enlicados e ampreses do sator de hospitalidade									

eventos aplicados a empresas do setor de hospitalidade.

Específicos:

- 1. Apresentar os fundamentos técnicos e metodológicos relacionados à concepção, planejamento e execução de um evento;
- 2. Compreender os eventos em suas diferentes características e tipologias;
- 3. Proporcionar aos discentes a prática quanto à execução de um evento em suas diferentes fases;
- 4. Identificar oportunidades de negócio relacionadas ao segmento de eventos.

METODOLOGIA

Serão adotadas as seguintes estratégias metodológicas para o desenvolvimento da disciplina: aulas expositivas dialogadas, uso de recursos audiovisuais, leituras e discussão de textos, análise de estudos de casos, trabalhos individuais e em grupo. Quando oportuno, a participação de profissionais atuantes na área de eventos enquanto palestrantes também podem vir a compor a execução da disciplina em tela.

AVALIAÇÃO

A avaliação será regida pela resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), de 23 de dezembro de 1994, onde esta resolução trata de diversos aspectos relativos ao processo de avaliação, tais como aprovação por média, aprovação, reprovação, reprovação por falta, frequência, número de exercícios escolares, formas de avaliação pertinentes, etc. O critério de cada avaliação poderá levar em conta, também, a participação e presença dos alunos em sala de aula.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 As dimensões mercadológicas da hospitalidade e suas relações com os eventos;

- 1.1 A hospitalidade como diferencial competitivo de um evento;
- 1.2 A influência da hospitalidade na organização e planejamento dos eventos.

2 Aspectos introdutórios:

- 2.1 Historicidade dos eventos (incluindo os aspectos sociais e econômicos);
- 2.2 Tipologia e caracterização dos eventos;
- 2.3 O profissional organizador de eventos (OPC): atributos e características;
- 2.4 O mercado de eventos: tendências, perspectivas e oportunidades de negócios (mega eventos e eventos sustentáveis);
- 2.5 Noções de legislação aplicada aos eventos no Brasil;
- 2.6 Os eventos como elementos na cadeia produtiva: hotelaria, turismo, o produto evento, calendário de eventos.

3 O planejamento e a organização de eventos em empresas de hospitalidade:

- 3.1 Conceituação geral;
- 3.2 Planejamento, organização e controle em eventos;
- 3.3 Pré-evento / evento / pós evento: características específicas;
- 3.4 Operacionalização de um evento;
- 3.5 A promoção de um evento: captação de recursos e sua divulgação
- 3.6 Entidades promotoras de eventos;
- 4 Práticas de eventos: planejamento e organização de evento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos:** Johnny Allen... [et al.] ; tradução, Marise Philbois Toledo, Adriana Kramer. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

FERREIRA, Ricardo Souto; WADA, Elizabeth Kyoko. **Eventos:** uma alavanca de negócios: como e por que implantar PEGE. São Paulo: Aleph, 2010.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2004 ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos:** planejamento e operacionalização. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos:** uma ótica do marketing e do turismo . 2. ed., ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2006.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

HOYLE, Leonard H. **Marketing de eventos:** como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos.** São Paulo: Atlas, 2003.

MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
Departamento de Hotelaria e Turismo	Hotelaria
A SSINATURA DO CHEEF DO DERARTAMENTO	ASSINATUDA DO COOPDENADOR DO CURSO OU ÁREA

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 13/07/2022

EMENTA Nº 1220/2022 - DEPHT (11.34.29)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2022 08:19) ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA COORDENADOR - TITULAR CGH (11.34.19) Matrícula: 2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em http://sipac.ufpe.br/documentos/ informando seu número: 1220, ano: 2022, tipo: EMENTA, data de emissão: 13/07/2022 e o código de verificação: 68bc45e6db